

JEAN-LUC JAMET

Pinot Noir

"Schistes"



CÉPAGE : 100% Pinot Noir

SOL : Le vignoble de Schiste est idéalement situé au-dessus d'Ampuis, sur des sols schisteux issus de vignes âgées d'une dizaine d'années.

VINIFICATION / ÉLEVAGE :

Les fruits sont récoltés manuellement, égrappés à 100%, fermentés sous levures naturelles en acier inoxydable pendant 15 jours, puis élevés sur lie pendant sept mois dans 50% de fûts de chêne (10% neufs) et 50% de cuves en acier inoxydable. Le vin est ensuite assemblé sans être filtré.

DÉGUSTATION :

Texture et épices avec un fruit délicieusement mûr et ouvert. Ce Pinot Noir est puissant et profond, le nez contient des framboises et des cerises ouvertes avec des senteurs de viande fumée et de barbecue. La bouche explose avec des baies rouges croquantes et des tannins terreux et épicés. Il peut être dégusté avec des plats de gibier comme le canard et la caille, le kangourou, les viandes fumées et les aubergines carbonisées.

GRAPE VARIETY: 100% Pinot Noir

SOIL: The Schiste vineyard is ideally located above Ampuis, on shisteous soils from vines around 10 years old.

VINIFICATION / AGEING:

The fruit is manually harvested, 100% destemmed, fermented under natural yeast in stainless steel for 15 days, then aged "sur lie" (under fine lees) for seven months in 50% oak barrels (10% new) and 50% stainless steel tank. The wine is then blended without filtering.

DEGUSTATION:

Textural and spicy with deliciously ripe and open fruit. This Pinot Noir is powerful and profound, the nose contains open-knit raspberry and cherries with smoky, barbecue meat scents. The palate explodes in the mouth with crunchy red berries and earthy, spice-driven tannin. It can be enjoyed with game dishes like duck and quail, kangaroo, smoked meats and charred eggplant.